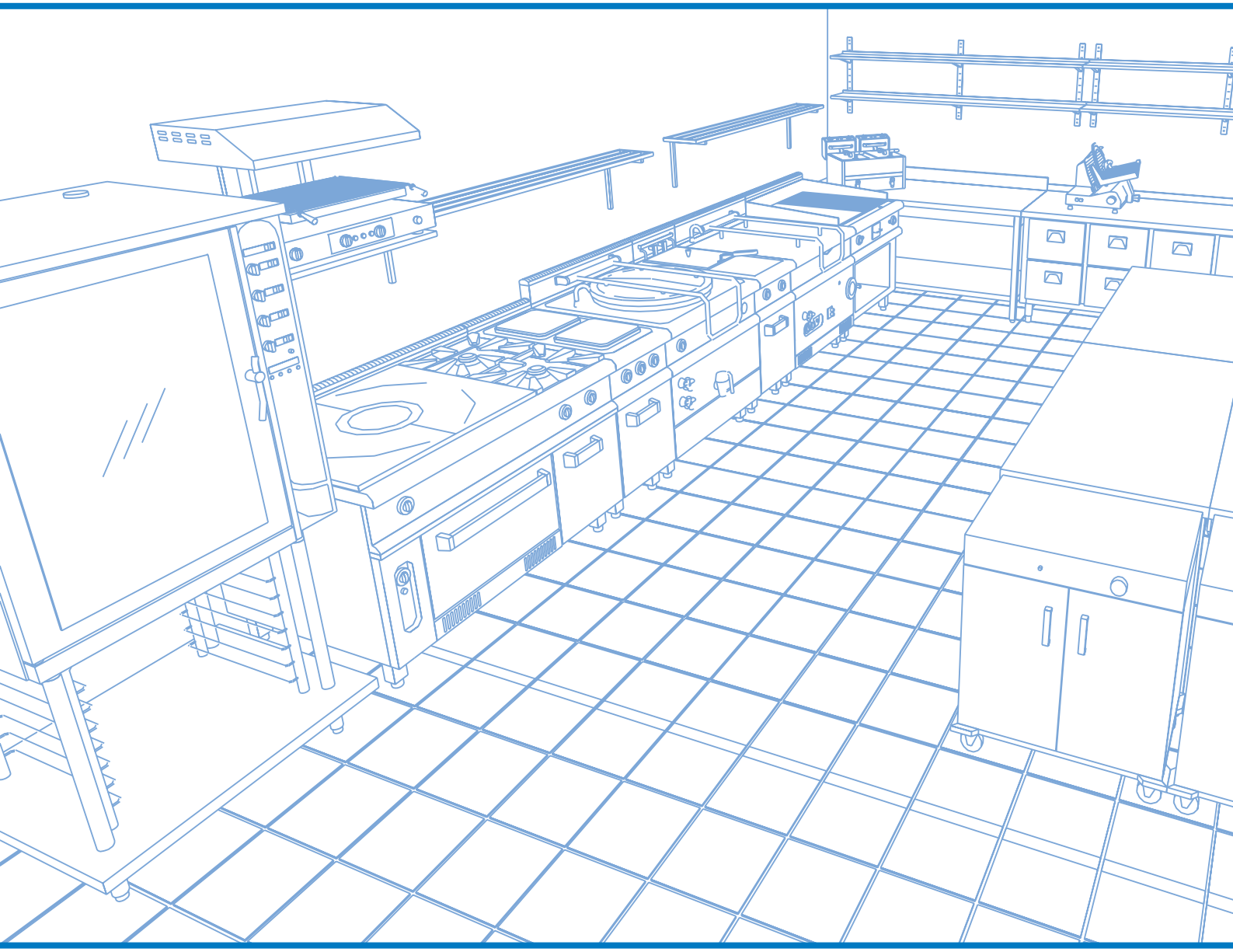
06/2005

# Mod: 275/TE

**Production code: TOP 275**



Diamond©
The catering program

# INDEX


| | | Page |
|---|---|---|
| **1** | **INFORMATIONS SUR LES SECURITES** | 4 |
| 1.1 | Précautions générales | 4 |
| 1.2 | Sécurités mécaniques | 4 |
| 1.3 | Sécurités électriques | 4 |
| **2** | **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | 5 |
| 2.1 | Tableau des poids et des mesures | 5 |
| 2.2 | Conditions de fourniture et élimination des emballages | 5 |
| **3** | **INSTALLATION** | 5 |
| 3.1 | Placement de la machine | 5 |
| 3.2 | Connexion électrique | 6 |
| 3.3 | Mesures de sécurité et formation de l'utilisateur | 6 |
| **4** | **UTILISATION DE L'APPAREIL** | 6 |
| 4.1 | Commandes | 6 |
| 4.2 | Placement de la marchandise sur le chariot du trancheur pour la coupe | 6 |
| **5** | **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** | 7 |
| 5.1 | Généralités et produits pour le nettoyage | 7 |
| 5.2 | Enlèvement du chariot porte-marchandise (dispositif de décrochage) | 7 |
| 5.3 | Enlèvement du cache-lame | 7 |
| 5.4 | Nettoyage de la lame et bague cache-lame – ferme tranches | 7 |
| 5.5 | Remplacement du câble d'alimentation | 7 |
| **6** | **AFFUTAGE ET GRAISSAGE** | 8 |
| 6.1 | Fixage de l'aiguiseur sur le chariot | 8 |
| 6.2 | Affûtage de la lame | 8 |
| 6.3 | Eliminer les bavures de la lame | 8 |
| 6.4 | Graissage du presse merchandise | 8 |
| 6.5 | Arrêt de la machine pour un long temps | 8 |
| **7** | **LISTE DE PIECES JOINTES** | |
| | Figure | 9-10-11 |
| | Schéma électrique | 12 |
| | Vue éclatée | 13-14-15 |

# 1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

## 1.1. PRECAUTIONS GENERALES

- Le trancheur doit être utilisé par du personnel qualifié et bien informé sur les règles de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel proposé à l'utilisation de la machine, veillez à ce qu'il soit formé.
- Le trancheur est d'origine doté de différents systèmes de sécurité, veuillez cependant de ne pas mettre les doigts sur le tranchant de la lame ou proche des éléments tournants.
- Avant toutes opérations mécaniques, s'assurer que la machine soit débranche.
- Contrôlez périodiquement l'état des câbles et connexions électriques.
- Ne jamais utiliser le trancheur pour couper des produits non-alimentaires ou surgelés ou avec os.
- Du fait des affûtages successifs, si le diamètre de la lame est réduit de **6 mm**, adressez-vous à votre revendeur pour la remplacer.
- Toutes les interventions techniques doivent obligatoirement être réalisées par des personnes qualifiées.

## 1.2. SECURITES MECANIQUES

Les trancheurs décrits dans ce manuel répondent, pour ce qui concerne les sécurités contre les risques mécaniques, aux normes CEE 89/392 - 91/368 - 93/44 - 93/68 - 98/37 CEE pour les normes d'hygiène a la norme CEE 89/109.

Description des sécurités:

- Application d'une bague fixe cache-lame.
- Dispositif de décrochage du plat porte marchandise, lorsque la poignée de réglage tranche est fixée à une épaisseur = 0.
- Plusieurs protections sur le plat porte marchandise.

## 1.3. SECURITES ELECTRIQUES

Les sécurités contre les risques électriques sont réalises en suivant les règles CEE 73/23
CENELEC EN 60335-2-64

- Les trancheurs Top ont un interrupteur de sécurité marche et arrêt avec relais pour le démarrage (réarmement) de l'appareil au cas ou le courant ferait défaut.
- Le moteur est protégé par un dispositif thermique.
- Les trancheurs sont réalisés avec des protections pour empêcher tout contact des mains avec les composants électriques ou en mouvement.

L'excellente isolation de tous les éléments électriques et la remarquable résistance des matériaux utilisés pour la construction de ces machines permettent de les utiliser même dans des endroits humides.

**ATTENTION: laver les trancheurs seulement avec un drap humide.**

**ATTENTION:** Conformément au point 1.7.2. "avis pour les risques ultérieurs" suivant les normes CEE 89/392 et 91/368, veuillez prendre bonne note que les protections appliquées ne sont pas en mesure d'éliminer totalement les risques de coupure, même si elles réduisent soit la possibilité, soit l'entendue des possibles dommages. Les protections et les sécurités ont été réalises conformément aux règles susdites.

# 2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La série des trancheurs "TOP" a été relise selon les caractéristiques suivantes:

- Transmission avec moteur à engrenages
- Chariot porte viande glissant sur coussinets en acier inoxydable (breveté)
- Lame spéciale en acier trempé et chromé ave gravures brevetées
- Aiguiseur séparé
- Grand plan d'appuie
- Sécurité d'usage, de nettoyage, et d'entretien
- Hygiène maximum, garantie par un projet et une réalisation spéciale de tous les éléments en acier inox, sans arêtes, en alliage d'aluminium traite par oxydation anodique, pour un nettoyage aise

## 2.1. TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

| TOP | | 220 | 250 | 275 |
|---|---|---|---|---|
| DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT MAX | mm. | 450x370x355 | 510x410x365 | 530x410x410 |
| NET POIDS | Kg. | 11,8 | 13,2 | 14,3 |
| PUISSANCE WATT | Watt. | 140 | 155 | 200 |
| CONNEXION ELECTRIQUE | Volt.-Hz. | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 |
| N° TOURS DE LA LAME | R.p.m. | 250 | 250 | 250 |
| Ø DE LA LAME | Ø | 220 | 250 | 275 |
| TRANCHE UTILE | mm. | 200x150 | 215x173 | 215x185 |
| BRUIT | dB. (A) | < 63 | < 63 | < 63 |

**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques de chaque appareil sont graves sur la plaque des données moteur. Avant l'installation, contrôlez la connexion électrique. (voir fig.1)

## 2.2. CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

Tous les trancheurs ont été emballés dans une robuste boîte en carton ayant les parties internes bombés pour garantir l'intégrité de la machine pendant le transport.
Les trancheurs comportent:

- Déclaration de conformité ce
- Instructions d'emploi et d'entretien
- Certificat de garantie

Les éléments d'emballage (carton – polystyle –bande – etc.) sont des produits assimilables aux ordures solides pouvant entre enlevées aisément.

Au cas ou la machine est installée dans des pays ayant des règles spéciales, l'emballage sera enlevé suivant les règles en vigueur.

# 3) INSTALLATION

## 3.1. PLACEMENT DE LA MACHINE

Les connexions et la mise en marche de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.

**ATTENTION !** la pièce ou l'appareil est installé doit être conforme aux règles de la prévention des accidents du travail et aux règles électriques

**Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, due aux non-observance des règles susdites.**
Placez l'appareil sur un plan d'appui assez ample, plan bien sec et stable, loin de sources de chaleur et d'eau, et a une hauteur d'environ 80 cm.

### 3.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à un interrupteur général ayant un dispositif différentiel 100 ma pour prévenir les contacts accidentels de l'opérateur.
Respectez les règles en vigueur en matière de connexion a la terre.

**Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, dus à non-observance de ces règles**

Tous les trancheurs de la série gravitée "TOP" sont construits avec fonctionnement monophasé v.230/1/50 HZ. Dans le cas ou la tension devrait être changée, contactez le constructeur ou le revendeur autorisé.

### 3.3. MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

Le personnel spécialisé chargé de l'installation et de la connexion électrique de la machine doit veiller à la formation de l'utilisateur et le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter.
La machine doit être toujours dotée du manuel d'instructions.

## 4) UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1 COMMANDES

Les commandes et le voyant de fonctionnement sont groupés du coté droite du soubassement lorsque l'opérateur est en face de la machine. fig.3-4

1. Interrupteur marche – arrêt
2. Lumière blanche de fonctionnement
3. Poignée réglage épaisseur des tranches
4. Poignée déblocage chariot

### 4.2. PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT DU TRANCHEUR POUR LA COUPE

1. Placez la marchandise sur le chariot quand la poignée de réglage de l'épaisseur est située sur le zéro. Veuillez à ce que le moteur soit arrêté pour ne pas endommager la lame.
2. La marchandise placée sur le chariot doit être bloquée par la presse-marchandise. fig.5
3. Posez la main sur la presse-marchandise et démarrez la coupe.
4. Lorsque la marchandise est coupée, utilisez la partie avant de la presse-marchandise pour garder la pièce contre la lame. fig.6
5. Une fois que la coupe est terminée, arrêtez le moteur et fermez l'épaisseur tranche sur la position de zéro. Ensuite, ôtez la pièce du plat.

**Attention:** la rotation de la lame doit être antihoraire fig.2

# 5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 5.1. GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

**Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez a ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient débranches.**

Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours.
Malgré les protections pour la prévention des accidents du travail, veillez à ce que les dangers de coupage dus à la manutention de la lame soient réduits au minimum. Nettoyez la machine avec des détergents neutres sans soude ou avec de l'alcool. Pour ne pas endommager l'anodisation, ne jamais utiliser des lave-vaisselle pour le nettoyage des éléments détachables.

## 5.2. ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE MARCHANDISE ( DISPOSITIF DE DECROCHAGE)

1. Placez la poignée de réglage épaisseur tranches sur la position 0.
2. Placez le chariot du coté oppose à la lame (comme indique dans la fig.8)
3. Turner la poignée comme indiquée sur l'illustration jusqu'au les deux pivots de sûreté ont disparu. Fig.9
4. Levez le chariot comme indique sur l'illustration. fig.10

Le nettoyage du chariot peut être effectué avec un jet d'eau. Pour le remontage, renversez les opérations susdites.

## 5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME

1. Desserrez la poignée située du coté opposé à la lame.
2. Poussez la poignée vers la lame de façon fig.11
3. Décrocher le cache-lame de son siège, fig.12

Et ôtez le cache-lame pour le laver avec un jet d'eau.

## 5.4. NETTOYAGE DE LA LAME ET DE LA BAGUE CACHE-LAME – FERME TRANCHES

**Le nettoyage de la lame est une opération dangereuse. Elle doit donc être effectuée soigneusement pour éviter de se couper.**

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide et du détergent, ensuite, rincer avec un chiffon humide et sécher soigneusement.
Il est avis d'utiliser des produits non-toxiques, pouvant garantir l'hygiène maximum.
Veiller a ce que le fil de la lame et la coté intérieur de la bague soient nettoyées soigneusement.

1. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la lame et la bague. fig.13
2. Frotter la bague avec un chiffon en tournant à la main la lame. fig.14
3. Quand il est nécessaire tourner les deux vis et lever la ferme tranches. fig.15

Pour ré assembler la machine, répétez dans l'ordre inverse les opérations susdites.

## 5.5. REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour le remplacement du câble d'alimentation il est nécessaire s'adresser chez un centre d'assistance autorisé.

# 6) AFFUTAGE ET GRAISSAGE

## 6.1 FIXAGE DE L'AIGUISEUR SUR LE CHARIOT

L'affûtage est une opération très importante pour l'utilisation de la machine et doit être effectuée chaque fois que la coupe n'est pas correcte ou quand la lame emporte la tranche.
La périodicité de cette opération à trait aux temps d'utilisation et au type de produit coupe en tranches.
Avant l'affûtage, nettoyez et dégraissez soigneusement soit la machine, soit la lame.

1. Branchez le trancheur dans la prise de courant.
2. Tournez la poignée jusqu'à l'épaisseur maximum de15mm.
3. Mettre l'aiguiseur dans le trou sur le chariot e le fixer avec la poignée. fig.16

## 6.2 AFFUTAGE DE LA LAME

1. Appuyez le bouton "A" pour positionner l'emeril sur la lame. fig.17
2. Mettez en marche le trancheur avec le chariot en position pour permettre à l'emeri "A" de l'aiguiseur de rester en contact pour 5-10 seconds en tournant avec la lame.

## 6.3 ELIMINER LES BAVURES

1. Appuyez le bouton de l'émeri "B" pour quelques secondes pendant que les deux émeris tournent ensemble pour lever la bavure.fig.18
2. Laissez le bouton "B" e portez le chariot loin de la lame.
3. Fermez le moteur du trancheur et levez l'aiguiseur.

**ATTENTION: LE BOUTON "A" EFFECTUE L'AFFUTAGE; LE BOUTON "B" SERT A ELIMINER LES BAVURES SUR LE FIL DE COUPE.**
**DURANT L'AFFUTAGE, IL FAUDRA GARDER LE BISEAU ORIGINEL DU TAILLANT DE LA LAME. QUAND LA DISTANCE ENTRE LA BAGUE ET LA LAME DEPASSE 6mm., REMPLACEZ LA LAME.**

## 6.4 GRAISSAGE DU PRESSE MERCHANDISE

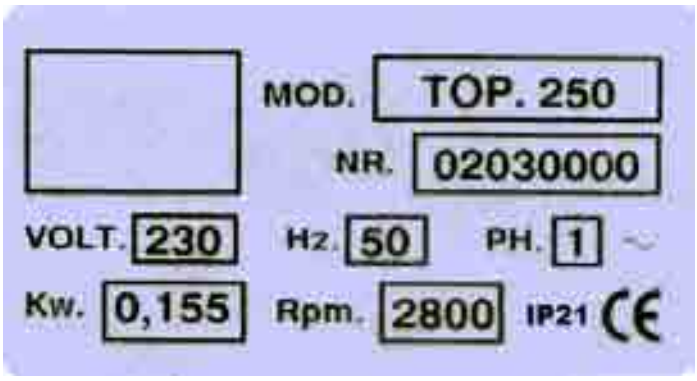
Graisser périodiquement les éléments coulissants avec huile de vaseline blanche.
Ne jamais utiliser huile végétale ou d'olive, car ils pourraient endommager la machine.
Graissez les éléments au moyen des graisseurs spéciaux (comme indique dans la figure 7).

## 6.5 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

Lors d'un arrêt prolonge de la machine, débranchez l'interrupteur général à mural et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires.
Il est avis de protéger tous les éléments avec huile de vaseline blanche ou avec des produits similaires se trouvant sur le marché.
Protégée la machine de la poussière avec une bâche de nylon ou d'autres matériels identiques.

## 7) FIGURE - BILDER - FIGURAS

Fig.1




**FAX-SIMILE**

Fig.2

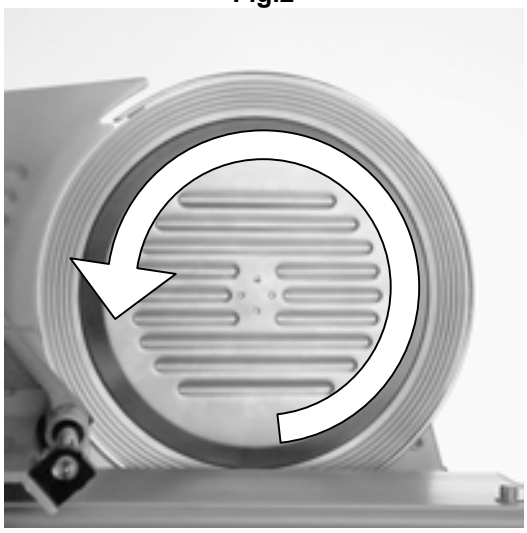


Fig.3

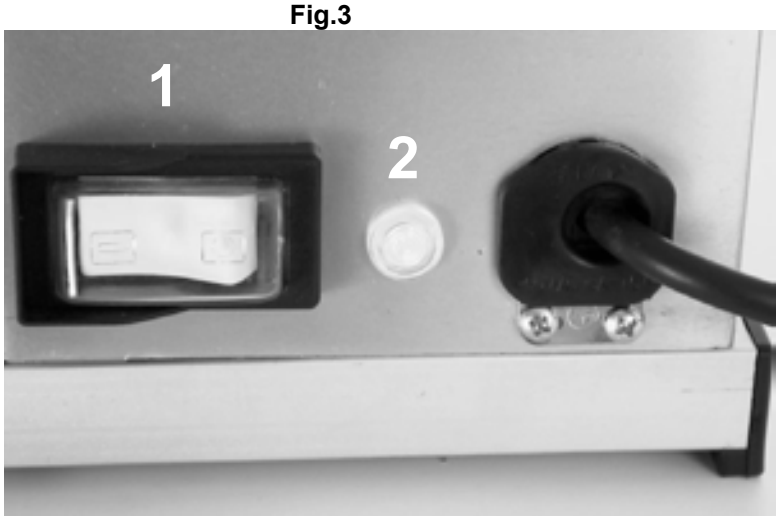



Fig.4

Fig.5

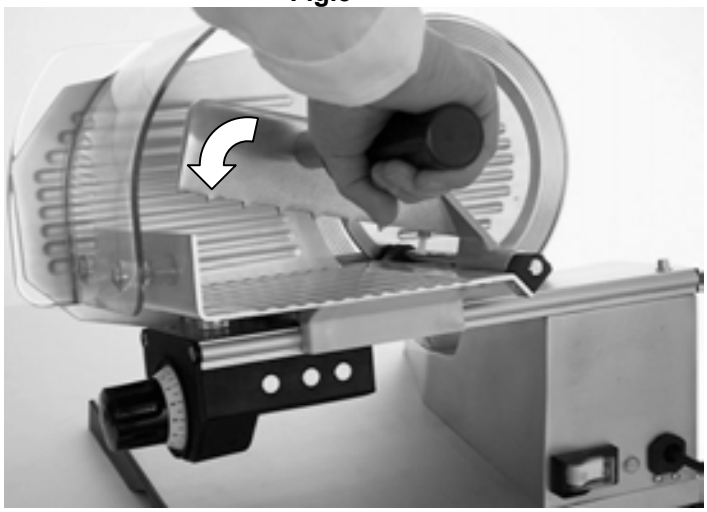
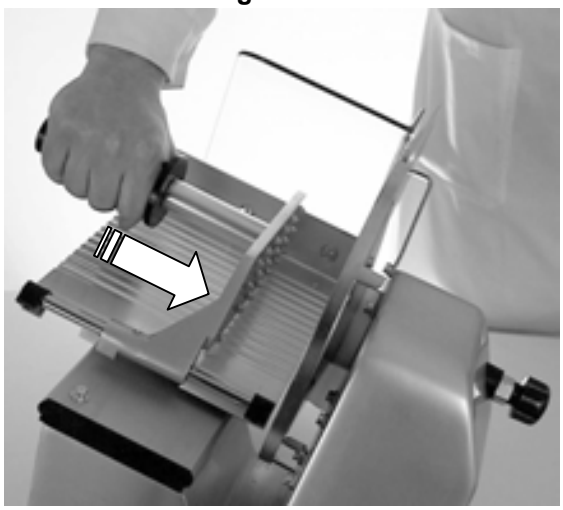


Fig.6



## FIGURE - BILDER - FIGURAS

**Fig.7**

**Fig.8**

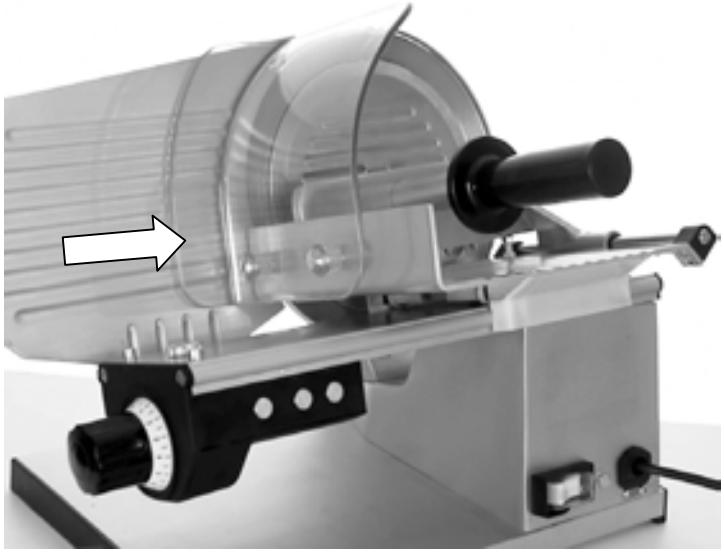


**Fig.9**

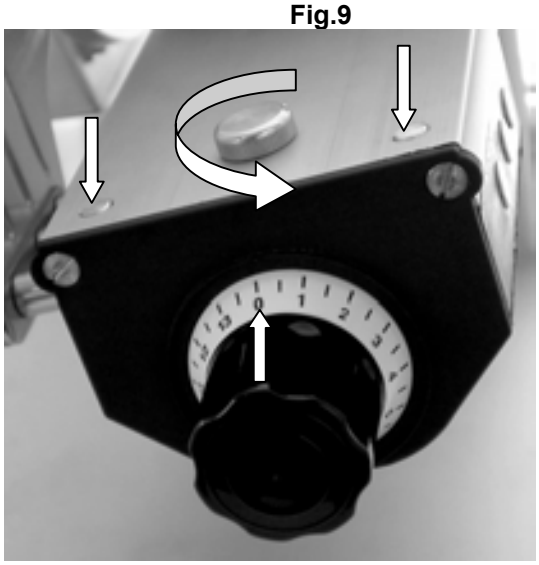


**Fig.10**

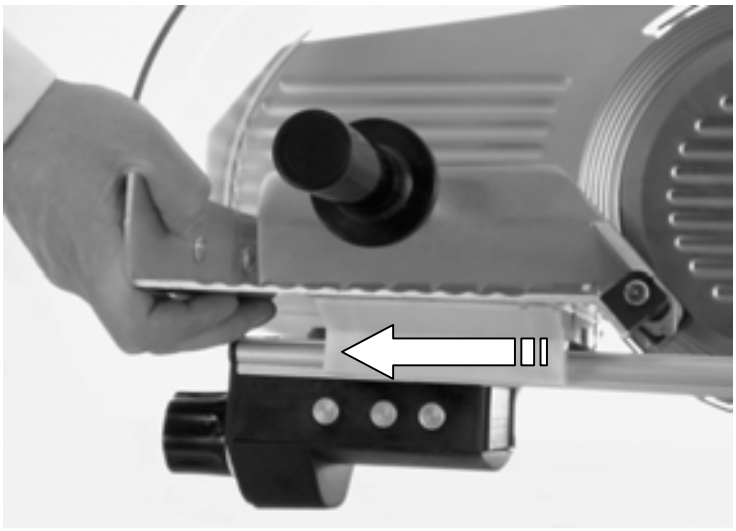


**Fig.11**

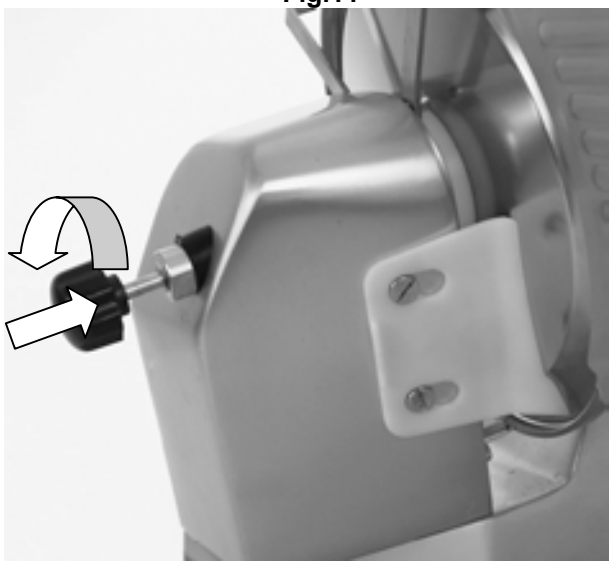
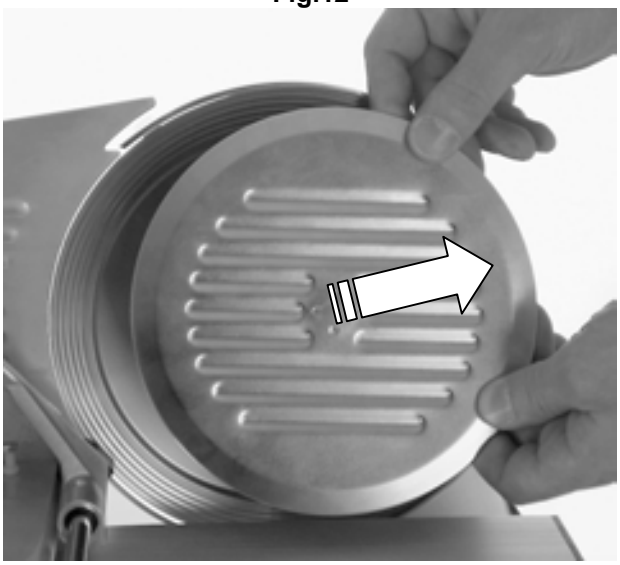


**Fig.12**



# FIGURE - BILDER - FIGURAS

Fig.13

Fig.14

Fig.15

Fig.16

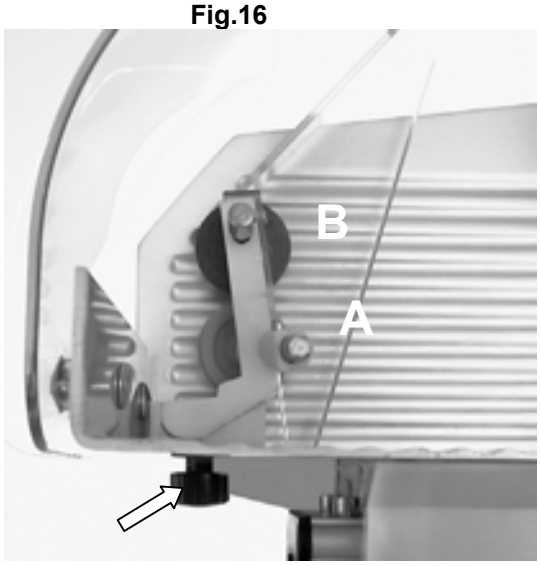



Fig.17

Fig.18